# ANANASLI PASTA

8 çorba kaşığı margarin,
8 çorba kaşığı tozşeker,
2 adet yumurta,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 su bardağından 2 parmak fazla un,
7-8 dilim konserve ananas veya 1 adet ananas,
2 paket krem şanti,
1 su bardağı süt

Önce margarinle birlikte tozşekeri krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Üzerine yumurtaları 1 kerede ekleyip çırpın. Kabartma tozunu ilave edin. Unu yavaş yavaş katın ve karıştırın.
28 santimetre çapında bir tart kalıbını iyice yağlayın ve hamuru kalıba boşaltın. 180 derece fırında 20-30 dakika pişirin. Pişen keki fırından alın. Kalıbından çıkarıp soğumaya bırakın. 2 paket kremşantiyi, 1 bardak soğuk sütle iyice çırpın. Krem şantinin yarısını kekin üzerine sıvayın. Bunun üzerine ananas dilimlerini dizin.
Arta kalan krem şantiyi krema sıkacağına doldurup ananasların üzerini süsleyin. Beklemeden servis yapın.

ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın

ML® Bardakta Ananas Tatlısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16861 • adı:Ananaslı pasta • gönderen:ssk • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:28